

DB3201

南京市地方标准

DB3201/TXXXX—XXXX

集中配餐单位管理规范

Standard for management of centralized catering units

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

南京市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
4.1 资质要求	2
4.2 场所设置、布局、分隔和面积、专间及加工设施要求	2
4.2.1 场所设置	2
4.2.2 场所布局	2
4.2.3 场所分隔与面积	2
4.2.4 场所专间与加工设施	2
4.3 餐具、设备器具与包装材料要求	3
4.4 食品及食品添加剂采购要求	4
4.5 原料查验及存储要求	4
4.6 餐食感官要求	5
5 加工制作及餐饮分装	5
5.1 加工制作	5
5.2 餐饮分装	5
6 检验检测、食品留样及餐厨废弃物管理	6
6.1 检验检测	6
6.2 食品留样	6
6.3 餐厨废弃物管理	6
7 配送管理	6
7.1 一般要求	6
7.2 配送管理	6
8 质量控制	7
8.1 监控	7
8.2 从业人员管理	7
8.3 合同管理及评价与改进	7
8.4 记录管理及投诉处理	8
8.5 不合格食品召回管理	8
8.6 应急措施	8
8.7 食品安全自查和报告	8
参考文献	9

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由南京市雨花区市场监督管理局提出。

本文件由南京市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：南京市雨花区市场监督管理局、南京市产品质量监督检验院（南京市质量发展和先进技术应用研究院）...

本文件主要起草人：

集中配餐单位管理规范

1 范围

本文件规定了集中餐配单位管理规范的术语和定义、技术要求、加工制作及餐饮分装、检验检测、食品留样及餐厨废弃物管理、配送管理、质量控制。

本文件适用于南京市的集中餐配单位服务经营企业。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 17242 投诉处理指南
- GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
- GB 18483 饮食业油烟排放标准
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 37422 绿色包装评价方法与准则
- 《餐饮服务食品安全操作规范》市场监管总局公告（2018年12号）

3 术语和定义

GB 2760、GB 4806.1、GB/T 8978、GB/T17242、GB 18006.1、GB 18483、GB 31654、GB/T 37422 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

集中配餐 centralized catering

由配餐机构采用统一采购、统一加工、统一检测、统一配送的模式，集中向用餐个体提供餐饮配送服务的活动。

3.2

热链工艺 hot-chain process

经集中加工烧熟后的餐食，采取加热、保温措施进行贮存、运输，使餐食在食用前的中心温度保持在75° C以上。

3.3

冷链工艺 cold-chain process

经集中加工烧熟后的餐食，在0.5h内将餐食中心温度降至10° C以下进行贮存、运输，食用前将餐食的中心温度加热至75° C以上。

4 技术要求

4.1 资质要求

- 4.1.1 集中配餐单位应具备营业执照，取得食品加工（经营）许可证，并严格按照载明的经营项目经营。
- 4.1.2 集中配餐单位应具备有集中配餐提供的场所和条件，并符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。
- 4.1.3 应投保食品安全责任保险。
- 4.1.4 应有符合本地行政管理部门的其他准入要求（如：在经营场所公示量化等级）。

4.2 场所设置、布局、分隔和面积、专间及加工设施要求

4.2.1 场所设置

- 4.2.1.1 集中配餐单位场所应选择与经营的食物相适应的场所，经营场所应当选择地势干燥，环境清洁的地区。
- 4.2.1.2 集中配餐单位场所不应选择对食物有污染风险，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。
- 4.2.1.3 集中配餐单位场所不应选择有可导致害虫大量滋生的场所，难以避开的要采取必要的防范措施。
- 4.2.1.4 集中配餐单位场所内禁止设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。

4.2.2 场所布局

- 4.2.2.1 集中配餐单位场所地面应采用便于清洗的硬质材料，不吸水的材料铺设，有良好的给排水系统和电力供应。能有效通风、防尘、防蝇、防鼠和防虫。污水排放应符合 GB 8978 要求。
- 4.2.2.2 集中配餐单位场所应当设置与加工经营食物品种、数量相适应的原料库房、初加工、切配、清洗消毒、烹调、餐饮具保洁、成品分装、冷却、备餐（装箱）餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所。有与加工经营食物品种、数量相适应的通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等设施设备，以及食物库房、更衣室、清洁工具存放场所等，场所布局应避免食物在存放、加工和传递中发生交叉感染。场所布局中各区域关系图见图 1。
- 4.2.2.3 初加工场所应设置独立的动物性食物、植物性食物和水产品的清洗水池和操作台，不同区域有明确的区分标识。
- 4.2.2.4 易产生大量蒸汽的煮汤场所应设置独立的、配备良好的机械排风、通风设施。

4.2.3 场所分隔与面积

- 4.2.3.1 食物处理区面积与最大供餐人数相适应，面积 500~1000 m²，面积与单班最大生产份数之比为 1:4；1001~1500 m²，面积与单班最大生产份数之比为 1:6；1501~2000 m²，面积与单班最大生产份数之比为 1:7；面积大于 2000 m²的，其面积与单班最大生产份数之比可适当减少。
- 4.2.3.2 烹饪场所面积≥食物处理区面积的 15%，分餐间面积≥食物处理区的 10%，清洗消毒区面积≥食物处理区 10%。各专间面积≥10 m²，并满足生产加工需要。餐饮服务食物经营者切配烹饪场所面积应不小于食物处理区面积的 50%。

4.2.4 场所专间与加工设施

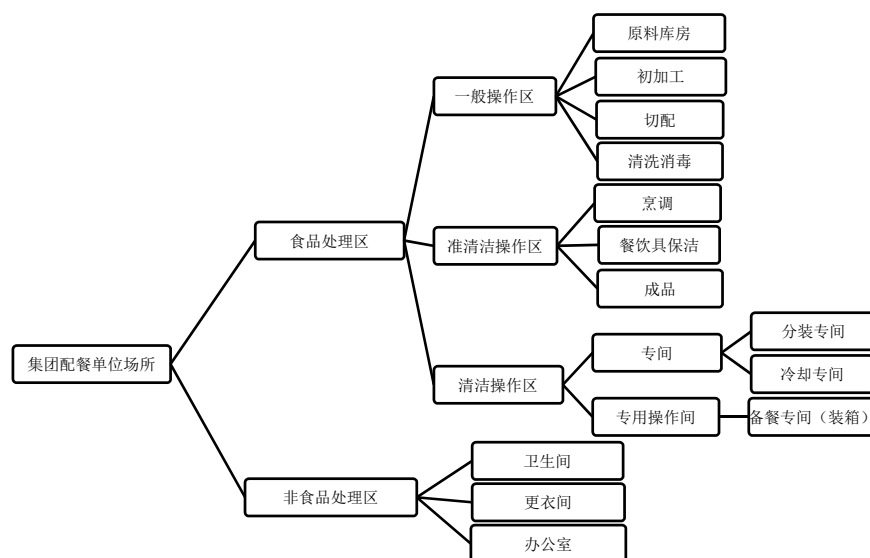


图1 集体配餐单位各区域关系图

- 4.2.4.1 专间内无明沟，地漏带水封。食品传递窗为开闭式，其他窗封闭。专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭。专间墙裙铺设到顶。
- 4.2.4.2 专间内天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。天花板宜距离地面 2.5m 以上。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。
- 4.2.4.3 专间内设有独立的空调设施、工具清洗消毒设施、专用冷藏设施和与专间面积相适应的空气消毒设施。专间内的废弃物容器盖子应当为非手动开启式。
- 4.2.4.4 专间入口处应当设置独立的洗手、消毒、更衣设施。每餐或每班使用专间前，应对操作平台和专间空气进行消毒。
- 4.2.4.5 进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接人口食品，应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。
- 4.2.4.6 在备餐专间入口设置风淋装置。
- 4.2.4.7 采用热链工艺生产膳食的，应配备膳食加热设施（如：链式微波炉、加热柜、蒸箱等）以及用于膳食贮存、配送的保温设施。
- 4.2.4.8 采用冷链工艺生产膳食的，应设置成品冷库，成品冷库大小能满足成品贮存温度和生产数量需要，供餐场所应配备冷藏设施和再加热设施（如微波炉、加热柜、蒸箱等）。
- 4.2.4.9 食品加工用设备、工具、容器应无毒、无味、耐腐蚀，不易脱落、不易发霉、易于清洗消毒。
- 4.2.4.10 设备摆放的位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染，用于原料、半成品、产品的工具和容器应分开，有明显的区分标识。

4.3 餐具、设备器具与包装材料要求

- 4.3.1 集中配餐单位餐具宜使用不锈钢材质（304）餐具，餐具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。
- 4.3.2 采用清洗消毒设施的设备器具，应定期维护，保持良好状态；采用化学消毒的，消毒液应每 4h

更换一次并记录；采用热力消毒的，应做好消毒温度、时间监控及记录。消毒后餐具应符合 GB 14934 的规定。

4.3.3 餐具保洁柜、保温箱应定期清洗、消毒，保持洁净，不得存放其他非相关物品。

4.3.4 设备器具与包装材料各类餐具、容器和设备应有明显的区分标识，存放区域分开设置。

4.3.5 集中配餐单位加工后餐食的包装材料应符合食品安全国家标准 GB 4806.1 和 GB 18006.1 的规定。

4.3.6 从餐饮具集中消毒单位采购的餐饮具应选择具有消毒服务资质的单位，并做好资质材料和消毒合格证明等的记录，选择包装完整且餐饮用具表面光洁，无附着食物残渣等异物，没有油渍、泡沫的符合条件的消毒餐（饮）具。

4.3.7 应主动减少一次性餐饮具和不可降解餐饮具的使用。若需要使用一次性餐饮具，一次性餐饮具存在包装破损、不符合标识要求，不在使用期限内的停止使用。一次性餐饮具不得重复使用。

4.3.8 集中配餐单位的包装材料的回收和降解要求应满足 GB/T 37422 的要求。

4.4 食品及食品添加剂采购要求

4.4.1 采购的食品及食品添加剂应确保质量安全，应符合食品安全国家标准及其产品标准相关要求。

4.4.2 食品应洁净、外观完好和具有该食材应有的特征。不应采购法律、法规禁止的食品、食品添加剂和食品相关产品，有以下情形的食品不应进行采购用于餐食加工：

——超过保质期的、腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、超范围、超限量使用食品添加剂的食品。

——未经检验（检疫）或者检验（检疫）不合格的肉类制品；病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

——被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

——用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。

——无标签的预包装食品、没有中文标签的进口预包装食品。

——国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。

——在食品中不得添加药品，且不属于国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门发布的传统既是食品又是中药材的物质。

4.4.3 食品在烹制过程中原则上不使用食品添加剂，禁止超范围、超限量使用食品添加剂，需要使用应符合食品安全国家标准 GB 2760 食品添加剂使用标准规定的要求。

4.5 原料查验及存储要求

4.5.1 原料应符合 GB 31654 相关规定。

4.5.2 原料查验应按照规定查验供货者的产品合格证明文件。

4.5.3 原料必须经过正常的感官性状、无破损的外包装、标识标签完整、在保质期内、食品温度符合食品要求等项目查验后方可使用。

4.5.4 尽可能缩短冷冻（藏）原料的查验时间，减少其温度变化的影响。

4.5.5 不同类型的食品原料（植物性、动物性、水产品）、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）应分开存放，其盛放容器和加工制作工具应分开使用，有明显区分标识，防止交叉污染，储存时应与地面、墙壁保持适当距离。

4.5.6 散装食品（食用农产品除外）的储存应标明食品名称、生产日期或生产批号使用期限等内容，宜使用密闭容器储存。

- 4.5.7 按照先进、先出、先用的原则，使用食品原料、添加剂等相关产品。
- 4.5.8 对存在感官异常的、超过保质期的等情形，应及时停止使用。变质、超过保质期或者回收的食品应标志标识或单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施，并按规定记录。
- 4.5.9 原料管理应采用信息化管理，有追溯来源机制。

4.6 餐食感官要求

- 4.6.1 餐食感官要求，应符合表1的规定。

表1 餐食感官要求

项目	要求	检验方法
包装外观	包装整洁、无破损、无饭菜外溢	目测、鼻嗅、口尝
色泽	具有菜肴和主食正常的色泽	
形态	具有菜肴和主食正常的形态	
气味、滋味	具有菜肴和主食正常的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力下可见的杂质	

5 加工制作及餐饮分装

5.1 加工制作

- 5.1.1 加工制作食品过程中，应避免食品受到交叉污染。加工前应认真检查待加工食品，发现有腐坏变质或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。
- 5.1.2 各种食品原料在使用前应洗净，切好的半成品与原料应分开存放，食品容器不得直接置于地上。
- 5.1.3 原料的运输工具和容器应保持清洁，食品原料不得与有毒、有害物品同时装运，应采取有效措施防止食品受到污染。
- 5.1.4 餐食应当烧熟烧透，需要烧熟烧透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到75℃以上，对应特殊加工制作工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制成品的食品安全。
- 5.1.5 餐食应当烧熟烧透，需要烧熟烧透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到75℃以上，对应特殊加工制作工艺，中心温度低于70℃的食品，餐饮服务提供者应严格控制原料质量安全状态，确保经过特殊加工制作工艺制成品的食品安全。
- 5.1.6 加工后的成品应与半成品、原料分开存放，并有明显的区分标识。
- 5.1.7 需要冷藏的熟制半成品，应在清洁操作区冷却后再冷藏，并标明加工时间等信息。
- 5.1.8 不得将回收后的食品（包括辅料）经烹饪后再次供应。

5.2 餐饮分装

- 5.2.1 集中配餐单位餐饮分装人员进行分装前应二次更衣、戴口罩、洗手及消毒，不得在分装场所从事与分装活动无关的活动。
- 5.2.2 供餐过程中应对食品采取有效的防护措施，防止外溢污染。应配备符合冷链工艺或热链工艺条件下的冷却及保温设施。
- 5.2.3 在食品分装过程中，应尽量缩短分装时间，保证餐饮食品中心温度符合冷链、热链工艺要求。
- 5.2.4 食品标签应粘贴在盛装食品的运输包装正面的显著位置，标明食品名称、生产单位名称、生产

日期及制作时间、最佳食用时限、保存条件及食用方法等要求。冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。

5.2.5 集中配餐单位餐饮食品涉及外卖的，应对配送食品进行封签。使用环保可降解的容器分装。

6 检验检测、食品留样及餐厨废弃物管理

6.1 检验检测

6.1.1 集中配餐单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。

6.1.2 可根据自身的食品安全风险分析结果，确定检验检测项目，如农药残留、餐具清洗消毒效果等。

6.1.3 集中配餐单位负责检验检测的人员应经过专业培训与考核合格。

6.2 食品留样

6.2.1 集中配餐单位为集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的，每餐次的食品成品应留样。

6.2.2 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 h 以上，留样量应能满足检验检测需要，且不少于 125 g。

6.2.3 在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间等，并由专人管理留样食品、记录留样情况。

6.3 餐厨废弃物管理

6.3.1 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器，其与食品加工制作容器应有明显的区分标识。

6.3.2 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁和消毒。

6.3.3 餐厨废弃物应由有资质餐饮废弃物收运、处置单位或个人处理。

6.3.4 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐饮废弃物的种类、数量、去向、用途等情况，并符合《餐饮服务食品安全操作规范》和 GB 8978 《污水综合排放标准》的要求。

6.3.5 餐饮供应单位的油烟排放标准按照 GB 18483 饮食业油烟排放标准要求排放。

7 配送管理

7.1 一般要求

7.1.1 应符合符合 GB 31654 相关规定。

7.1.2 配备封闭式专业运输工具，配送时进行实时定位及配送过程温度监控。

7.2 配送管理

7.2.1 应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前与餐饮用餐单位进行沟通确认，对餐饮制作完成时间、配送过程路线、配送人员、车辆等进行合理安排并做记录。

7.2.2 对于突发车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况应提前做好应急预案准备，保证餐饮正常供应。

7.2.3 集中配餐单位的配送专车要专用，每餐使用前应当清洗和消毒；专用车辆应配备符合冷链工艺

的制冷装置或热链工艺的保温设施并配备温度显示装置。

7.2.4 运输食品的温度、湿度及装运应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

7.2.5 从烧熟至食用的间隔时间（食用时限）等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

7.2.6 对热链食品应配备专用保温及加热设施，运输时食品的中心温度保持在 60℃ 以上。

7.2.7 对冷链食品应储存在 8℃ 以下的场所和设施中，使食品的中心温度保持在 8℃ 以下。

7.2.8 集中配餐单位中对仅加工配送不提供餐饮供应服务的，应在供餐服务合同中明确供应过程食品安全责任。

8 质量控制

8.1 监控

8.1.1 集中配餐单位针对加工制作过程中的关键环节制定操作规程，对关键技术参数进行监控，并由监控记录。

8.1.2 集中配餐单位用于监测、记录、控制的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护，确保准确有效。

8.1.3 集中配餐单位应运用现代信息技术（如移动互联网），在食品关键处理区安装视频监控，实现食品加工操作过程可视化，便于向消费者展示。对视频监控中发现的问题及时采取措施予以纠正。

8.2 从业人员管理

8.2.1 集中配餐单位应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，每年培训时间不少于 40 小时，考核合格后方可上岗。

8.2.2 集中配餐单位从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加此工作的从业人员）和直接配送餐饮的从业人员都应取得健康证明后方可上岗。

8.2.3 食品安全管理人员应每天对从事接触直接入口食品工作的从业人员和直接配送团餐的从业人员上岗前的健康状况进行检查，员工符合要求方可上岗。

8.2.4 从业人员应保持良好的个人卫生，从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生，应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

8.3 合同管理及评价与改进

8.3.1 集中配餐单位在与服务对象建立合同关系前，应对服务对象的要求进行评估和确认，列明双方的权力和义务。

8.3.2 集中配餐单位应设合同管理机制，建立合同评估制度。

8.3.3 在合同有效期内，变更、解除合同应书面通知合同各方，并按相关规定办理。

8.3.4 集中配餐单位须全程负责并保证制定管理合同通过具有此类标准规范国家认可认证资质的认证机构的相关认证。

8.3.5 集中配餐单位须对食材质量、客户满意度、配送即时率等服务质量指标进行定期综合评价。

8.3.6 综合评价包括自我评价和外部评价，建立科学的评价体系，评价方法客观可行。

8.3.7 结合市场和客户反馈的信息，通过对服务过程监控和审核、数据分析采取必要的纠正和预防措施，完善技术手段，持续改进食材配送质量，提高服务水平。

8.4 记录管理及投诉处理

- 8.4.1 根据经营实际和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，如实记录有关信息。
- 8.4.2 记录的内容和保存时限应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 8.4.3 集中配餐单位应建立投诉处理制度，投诉处理参考 GB/T 17242 条款。公开投诉方，及时处理涉及消费者食品安全的投诉。
- 8.4.4 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品质保期满后的 6 个月，没有明确质保期的，保存期限不得少于 2 年，其他各项记录至少应保存 2 年。

8.5 不合格食品召回管理

- 8.5.1 根据国家相关规定建立不合格食品召回制度，集中配餐单位明确责任人、联系方式、召回程序、问题食品处置方式等。
- 8.5.2 集中配餐单位发现配送的餐饮食品属于不合格品时，应立即停止配送，启动召回程序，及食品安全保险理赔程序。
- 8.5.3 集中配餐单位发现有食品安全事故潜在风险或发生食品安全事故的，应立即向相关部门报告，并做好相关记录。

8.6 应急措施

- 8.6.1 集中配餐单位应建立应急程序和预案，应对可能发生的食品安全事故或紧急情况，宜开展应急演练。
- 8.6.2 集中配餐单位应保证处理应急状态的资源和能力，发生食物中毒或其他食品安全事故时，按照相关规定及时采取控制措施。

8.7 食品安全自查和报告

- 8.7.1 集中配餐单位应定期自行或委托第三方专业机构开展食品安全自查，及时发现并消除安全隐患，防止发生食品安全事故。
- 8.7.2 集中配餐单位自查发现条件不在符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发现有食品安全事故潜在风险的，应立即停止食品经营活动，并向本地食品安全监督管理部门报告。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（2018年修订本）（主席令第二十一号）
 - [2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
 - [3] 《食品经营许可管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第17号）
 - [4] 《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第23号）
 - [5] 《食品药品监管总局关于印发食品生产经营日常监督检查有关表格的通知》（食药监食监一〔2016〕58号）
 - [6] 《食品生产许可管理办法》（市场监管总局令第24号）
 - [7] 《江苏省食品经营许可（食品销售类）审查细则》（试行）（苏食药监规〔2015〕2号）
 - [8] 《食品经营许可（餐饮服务类）审查细则》（试行）（苏食药监规〔2015〕2号）
 - [9] 国家标准GB/T 21084 绿色饭店
-